

MUFFINS, MIT VARIANTEN

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Gebaeck
Fritieren

40 g Butter; oder Margarine

30 g Zucker

2 Eigelb

50 g Mandeln; gemahlen

2 tb Mandellikör

-- ersatzweise: Rum

125 g Mehl

1/2 ts Backpulver

Mehl; zum Ausrollen

Fett; zum Ausbacken

* ZUM BESTREUEN

Zimt

Zucker

* QUELLE

-- Nach: meine Familie & ich

-- 2/95; gepostet: Jörg

-- Weinkauf, 03.02.1996

Butter oder Margarine mit Zucker und Eigelben schaumig schlagen. Mandeln und Likör unterrühren.

Mehl und Backpulver mischen, unter den Teig rühren und kräftig kneten, dann etwa 10 Minuten kalt stellen.

Teig auf dick bemehlter Arbeitsfläche etwa 1 cm dick auswellen, mit kleinen Förmchen "Mandeln" ausstechen, alternativ Rauten mit dem Teigrad ausschneiden.

Fett erhitzen. Wenn es 180 oC erreicht hat (Kochlöffel-Probe), die Mutzenmandel portionsweise braun backen. Mit dem Schaumlöffel herausnehmen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und noch heiß in Zimt und Zucker wälzen.